

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.05.2024 15:14:25  
Уникальный программный ключ:  
ca953a01204891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

**Высшая школа управления**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

### **43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

### **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2024 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Организация гостиничного дела» входит в программу бакалавриата «Международный гостиничный бизнес» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 3 семестре 2 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 7 разделов и 13 тем и направлена на изучение основных понятий в области гостиничного дела; системы классификации и типологии объектов гостиничной индустрии; системы организации, функционирования служб гостиниц и иных средств размещения; специфики организации гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья; организационной структуры управления в гостинице; процедуры оформления трудовых отношений в гостиничном предприятии; функциональных службы в индустрии гостеприимства; требований к функциональным помещениям гостиничных объектов; системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; теоретических основ планирования гостиниц и иных средств размещения; правил организации деятельности предприятий питания в гостиничном комплексе; норм корпоративной культуры в гостиничной индустрии.

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, связанных с организацией работы служб гостиницы, эффективным использованием функциональных помещений гостиниц, ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира; ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация гостиничного дела» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения; УК-2.3 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.4 Выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в международной сфере гостеприимства; ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в международной сфере гостеприимства и определять способы их достижения;
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и организует их выполнение;

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале; ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства; ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства; ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства;
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности; ПК-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности;

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Организация гостиничного дела».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Учебная практика; Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере; Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере;	Производственная практика; Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере; Маркетинг организаций профессиональной сферы; Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства;
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать	Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере; Экономика организаций	Предпринимательство в профессиональной сфере; Проектирование и стартап предприятий сферы

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	профессиональной сферы;	гостеприимства; Мировая экономика и международные экономические отношения; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства; Экономический анализ деятельности организации;
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Профессиональная этика и этикет;	Преддипломная практика; Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление персоналом в профессиональной сфере; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания		Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; Международные стандарты и управление качеством услуг; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление персоналом в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Организация работы служб гостиничного комплекса;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Производственная практика; Преддипломная практика;
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности		Преддипломная практика; Предпринимательство в профессиональной сфере; Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства;

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

\*\* - элективные дисциплины /практики

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			3
Контактная работа, ак.ч.	51		51
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	48		48
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			3
Контактная работа, ак.ч.	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	65		65
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет «3» зачетные единицы.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			3	4
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	10		10	0
Лекции (ЛК)	6		6	0
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4		4	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	94		62	32
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	4		0	4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>108</b>	72	36
	<b>зач.ед.</b>	<b>3</b>	2	1

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела.	1.1	Теоретические аспекты организации гостиничного дела.	ЛК, СЗ
		1.2	Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Классификация средств размещения и номерного фонда.	2.1	Классификация объектов гостиничной индустрии в России.	ЛК, СЗ
		2.2	Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса.	3.1	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице.	ЛК, СЗ
		3.2	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	ЛК, СЗ
Раздел 4	Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов.	4.1	Предметно-пространственная среда гостиничного объекта.	ЛК, СЗ
		4.2	Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов.	ЛК, СЗ
		4.3	Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов.	ЛК, СЗ
Раздел 5	Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.	5.1	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	ЛК, СЗ
		5.2	Виды услуг питания и методы обслуживания.	ЛК, СЗ
Раздел 6	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	6.1	Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью.	ЛК, СЗ
Раздел 7	Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.	7.1	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	ЛК, СЗ

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – семинарские занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS



		Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

\* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236>

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/450317>.

### Дополнительная литература:

1. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы: учебное пособие / М.А. Грицай; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. – Омск: Издательство ОмГТУ, 2017. – 187 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>. – Библиогр.: с. 177-178. – ISBN 978-5-8149-2426-1. – Текст: электронный

2. Жулидов, С. Б. The Hotel Business : учебное пособие / С. Б. Жулидов. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 159 с. – (Special English for universities, colleges). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684644>

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. А.В. Павлов. – Москва: Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>. – ISBN 5-238-

00792-2. – Текст: электронный.

4. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456699>.

5. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. – 196 с.: схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>. – Библиогр.: с. 162. – ISBN 978-5-9275-2191-3. – Текст: электронный.

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Организация гостиничного дела».

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Организация гостиничного дела» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

**РАЗРАБОТЧИК:**

Старший преподаватель

*Должность, БУП*

*Подпись*

Власенко Майя  
Александровна

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Заведующий кафедрой

*Должность БУП*

*Подпись*

Гернеший Василий  
Васильевич

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Доцент

*Должность, БУП*

*Подпись*

Маврина Нелли  
Федоровна

*Фамилия И.О.*